

1864 2/25 2850

801-13  
1893

# ПОВАРЕННАЯ КНИЖКА

## ДЛЯ КУКОЛЬ.

Необходимое руководство для всякой молодой  
порядочной куклы,

какъ устроить дешевый и вкусный обѣдъ,  
который всегда скушаютъ за нихъ дѣти.



МОСКВА.

Типографія Товарищества А. И. Мамонтова.

Лесонтьевскій пер., домъ № 5.

1907.



## ОГЛАВЛЕНИЕ.

## I часть. Супы.

	Стр.
1. Шоколадный супъ . . . . .	5
2. Молочный супъ . . . . .	—
3. Сбитыя сливки . . . . .	—
4. Сбитыя кипяченныя сливки . . . . .	6
5. Crème brûlée . . . . .	—
6. Молочная лапша . . . . .	—
7. Молочный рисъ . . . . .	7
8. Рисъ съ земляникой . . . . .	—
9. Супъ изъ крыжовника . . . . .	—
10. Пшенистый шоколадъ . . . . .	—
11. Снѣжныя клецки . . . . .	8
12. Супъ любимчикъ . . . . .	—
13. Супъ изъ сухарей . . . . .	9
14. Холодный супъ изъ клубники или ма- лины . . . . .	—
15. Клубничный или ежевичный холодный супъ . . . . .	—

II часть. Яичныя и всевозможныя сладкія  
печенья.

1. Яичное печенье . . . . .	10
2. Яичное печенье съ яблоками . . . . .	—
3. Картофельныя пышки . . . . .	—
4. Бисквитное яичное печенье . . . . .	11
5. Печенье съ коринкой . . . . .	12
6. Печенье жареное въ маслѣ . . . . .	—
7. Другой способъ . . . . .	—
8. Печенье для кофе . . . . .	13
9. Печенье для кофе, спеченное съ корин- кой . . . . .	—
10. Безе . . . . .	—
11. Шоколадное безе . . . . .	14

	Стр.
12. Крендельки . . . . .	14
13. Мелкое печенье съ анисомъ или ванилью . . . . .	—
14. Печенье съ черносливомъ . . . . .	15
15. Шарлотъ изъ чернаго хлѣба и яблокъ . . . . .	—
16. Шоколадныя крендельки . . . . .	16

## III часть. Мучныя блюда и кремы.

1. Блюдо изъ манной крупы . . . . .	16
2. Молочный кисель бѣлый . . . . .	—
3. Желтый молочный кисель . . . . .	—
4. Красный кисель . . . . .	—
5. Другой способъ . . . . .	—
6. Простой кисель изъ фруктовъ . . . . .	18
7. Сухари съ сиропомъ . . . . .	—
8. Другой способъ . . . . .	—
9. Яблочный муссъ . . . . .	—
10. Красный рисовый муссъ . . . . .	—
11. Муссъ изъ краснаго вина . . . . .	—
12. Амброзія (купанье боговъ) . . . . .	—
13. Швейцарскій кремъ . . . . .	20
14. Яблочный кремъ . . . . .	—
15. Апельсиновый кремъ . . . . .	21
16. Фруктовый кремъ . . . . .	—
17. Лимонный кремъ . . . . .	—
18. Еще апельсиновый кремъ . . . . .	22
19. Шоколадный кремъ . . . . .	—
20. Еще шоколадный кремъ . . . . .	23
21. Яичный кремъ . . . . .	—
22. Кремъ изъ брусники . . . . .	24
23. Пирожное изъ клубники . . . . .	—
24. Малиновое пирожное . . . . .	—
25. Пирожное изъ вишенъ . . . . .	—
26. Пирожное изъ крыжовника . . . . .	—

## IV часть. Приложенія.

	Стр
1. Яблочный мармеладъ . . . . .	25
2. Другой способъ . . . . .	—
3. Компотъ изъ вишенъ . . . . .	26
4. Компотъ изъ сливъ . . . . .	—
5. Компотъ изъ клубники . . . . .	—
6. Компотъ изъ малины . . . . .	27
7. Компотъ изъ смородины . . . . .	—
8. Компотъ изъ спѣлаго крыжовника . . . . .	—
9. Компотъ изъ зеленого крыжовника . . . . .	—
10. Компотъ изъ абрикосовъ или персиковъ . . . . .	—
11. Компотъ изъ грушъ . . . . .	28
12. Соусъ изъ фруктоваго сиропа . . . . .	—
13. Другой способъ . . . . .	—
14. Малиновый соусъ . . . . .	29
15. Соусъ изъ смородины . . . . .	—
16. Соусъ изъ черники . . . . .	—
17. Соусъ изъ ванили . . . . .	—
18. Лимонный соусъ . . . . .	—
19. Соусъ изъ вина . . . . .	30
20. Сливочныя тинучки . . . . .	—
21. Ризъ въ формѣ . . . . .	31

## Блюда изъ зелени и мяса.

22. Картофель . . . . .	31
23. Брюссельская капуста . . . . .	—
24. Каптанъ . . . . .	32
25. Шпинатъ . . . . .	—
26. Телячьи котлеты . . . . .	—
27. Нѣмецкіе битки . . . . .	—

## Ч А С Т Ь .

## Супы.

## 1. Шоколадный супъ.

Припасы:  $\frac{1}{2}$  плитки шоколада (цѣлая плитка стоитъ 30 копеекъ) 2 стакана молока.

Шоколадъ надо натереть на теркѣ и хорошенько перемѣшать съ ложкой горячаго молока; полученная смѣсь вливается затѣмъ въ остальное молоко, и супъ, поставленный на горячую плиту въ кастрюль или чугунокъ, мѣшаютъ пока онъ не закипитъ. Если вы уже довольно искусныя хозяйки, вы можете положить въ этотъ супъ маленькія свѣжныя клецки, рецептъ которыхъ найдете дальше (8).

## 2. Молочный супъ.

2 стакана молока нужно вскипятить съ нѣсколькими ложечками мелкаго сахара, затѣмъ залить имъ нѣсколько ломтиковъ, тонко наръзаннаго бѣлаго хлѣба.

## 3. Сбитыя сливки.

Хорошія, свѣжія, густыя сливки, предварительно хорошенько остуженныя на льду, сбиваются въ глубокой тарелкѣ или мискѣ проволоочной ме-

телочкой, пока онъ не обратится въ пѣну, затѣмъ въ нихъ прибавляютъ немного сахарной пудры и подаютъ ихъ на столъ. Если вы будете сбивать слишкомъ долго, онъ обратится въ масло, поэтому будьте осторожны!

4. Сбитыя кипяченныя сливки приготавливаютъ такимъ же образомъ, пѣнокъ съ нихъ снимать не нужно: онъ отлично разобьются метелочкой.

### 5. Супъ Crème brûlée.

1 стаканъ молока смѣшиваютъ съ  $\frac{1}{4}$  чайной ложечки картофельной муки и 1 яйцомъ. На сковородкѣ поджаривается 1 столовая ложка сахарнаго песку безъ всякаго добавленія, пока сахаръ не станетъ темно-коричневымъ; затѣмъ приготовленное заранее молоко вливаютъ въ сахаръ, все время мѣшая, и держатъ на огнѣ, пока на краю сковородки не покажутся пузырьки. Тогда оно вливается въ миску и подается на столъ.

### 6. Молочная лапша.

Припасы: стаканъ молока, кусочекъ сливочнаго масла величиною съ обыкновенный орѣхъ, кофейная ложечка сахару, немного ванили и чайная ложка обыкновенной, мелко наръзанной лапши (последнюю вы навѣрно добудите на кухнѣ у кухарки).

Молоко, масло, сахаръ и ваниль смѣшанные вмѣстѣ, ставятъ на плиту и даютъ закипѣть, затѣмъ подмѣшиваютъ туда лапшу и даютъ ей медленно вариться, пока она не сдѣлается мягкой. Супъ будетъ еще вкуснѣй, если его поставить

въ духовую печь и дать подрумяниться лапшѣ сверху.

### 7. Молочный рисъ.

Припасы: стаканъ молока, немножко масла, кофейную ложечку сахара, кофейную ложечку риса и немного корицы.

Молоко съ сахаромъ и масломъ ставятъ кипятить. Когда оно закипитъ въ него кладутъ рисъ и варятъ, пока онъ не станетъ совершенно мягкимъ. Когда супъ совершенно готовъ въ него прибавляютъ еще немного сахару и корицы.

### 8. Рисъ съ земляникой.

Варится молочный супъ съ рисомъ, какъ въ предыдущемъ номерѣ (7); когда онъ готовъ, ему даютъ остыть и протираютъ въ него черезъ сито столовую ложку земляники. Все вмѣстѣ хорошенько перемѣшивается и подается на столъ холоднымъ.

### 9. Супъ изъ крыжовника.

Припасы: чашка крыжовника, столовая ложка сахару и немного толченой корицы.

Крыжовникъ перемываютъ и рѣжутъ на половинки, затѣмъ его варятъ въ эмалированной кастрюлкѣ съ сахаромъ и корицей, прибавивъ стаканъ воды. Когда все хорошенько разварится, массу протираютъ черезъ сито и подаютъ холодной.

### 10. Пѣнистый шеколадъ.

Припасы: одно яйцо, стаканъ молока,  $\frac{1}{4}$  25 копеечной шоколадной плитки.



Липо хорошенько взбивается въ кастрюлькѣ, затѣмъ туда добавляют молоко и натертый шоколадъ; кастрюлька ставится на слабый огонь и взбивается метелочкой, пока не начнетъ закипать. Тогда шоколадъ наливается въ чашки и подается на столъ.

### 11. Снѣжные клецки.

2 бѣлка взбиваются въ густую пѣну; въ это время кипятятъ 2 стакана молока съ сахаромъ и ванилью и кладутъ взбитые бѣлки въ кипящее молоко ложечкой такъ, чтобы они имѣли форму маленькихъ шариковъ. Сразу можно класть только 2—3 шарика, ихъ повертываютъ разъ и затѣмъ быстро вынимаютъ. Когда все готовы, 2 желтка хорошенько разбиваются, смѣшиваются со снятымъ съ огня молокомъ и наливается на снѣжные клецки.

### 12. Супъ любимчикъ.

Припасы: стаканъ молока, чайная ложка картофельной муки, 1 яичный желтокъ, немного сахару, корицы и соли.

Картофельная мука и немного соли смѣшивается съ холоднымъ молокомъ, ставится на плиту и непрерывно мѣшается, пока не закипитъ. Въ это же время слѣдуетъ хорошенько размѣшать желтокъ, въ который затѣмъ постепенно по ложкѣ

смѣшивается горячій супъ. Когда супъ совершенно готовъ, въ него кладутъ сахаръ и корицу.

### 13. Супъ изъ сухарей.

Припасы: 2 маленькихъ круглыхъ сухарика, стаканъ воды, 1 яичный желтокъ, немного соли и корицы и  $\frac{1}{2}$  чайной ложки сахару.

Сухарики развариваются въ водѣ и все вмѣстѣ протирается сквозь сито; послѣ этого вы снова даете супу закипѣть, подложивъ въ него сахаръ, соль и корицу. Потомъ, постоянно мѣшая, вы вливаете этотъ супъ въ яичный желтокъ, хорошенько размѣшанный въ суповой мискѣ. Если супъ окажется слишкомъ густымъ, его можно разбавить нѣсколькими ложечками сливокъ или кипяченой воды.

### 14. Холодный супъ изъ клубники или малины.

Припасы:  $\frac{1}{4}$  фунта ягодъ, 2 столовые ложки сахару, рюмка бѣлаго вина,  $1\frac{1}{2}$  стакана воды.

Ягоды надо очистить отъ стебельковъ и хорошенько промыть въ холодной водѣ, затѣмъ смѣшать съ сахаромъ; вино смѣшивается съ остуженой, кипяченой водой и наливается на ягоды. Все вмѣстѣ надо осторожно смѣшать, затѣмъ дать постоять 15—20 минутъ и супъ вашъ готовъ.

### 15. Клубничный и ежевичный холодный супъ.

Припасы:  $\frac{1}{4}$  ф. ягодъ, 2 столовые ложки сахару, 1 стаканъ молока.

Ягоды нужно почистить, вымыть и посыпать сахаромъ; молоко кипятится, а затѣмъ остуживается. За нѣсколько минутъ до обѣда молоко наливается на ягоды.

## ЧАСТЬ II.

## Яичные и всевозможные сладкие печенья.

## 1. Яичное печенье.

Припасы: 1 яйцо, 2 столовые ложки муки, 1 столовая ложка молока, немного соли и около 1 ложки масла для поджаривания теста.

Слѣдуетъ хорошенъко смѣшать яйцо, соль и муку, затѣмъ въ полученное тѣсто понемногу подливается и подмѣшивается молоко. На сковородку кладется маленькій кусочекъ масла; когда сковородка хорошенъко нагрѣется и масло растопится, туда же вливаютъ столовую ложку приготовленнаго тѣста и хорошенъко поджариваютъ его съ обѣихъ сторонъ, чтобы оно получило красивый свѣтлоричный цвѣтъ; когда печенье готово, его снимаютъ со сковороды, кладутъ на нее снова немного масла и слѣдующую ложку тѣста и т. д. пока не спечется все тѣсто.

## 2. Яичное печенье съ яблоками.

Для этого печенья тѣсто готовится совершенно такъ же, какъ въ предыдущемъ (1) номерѣ, но обкладывается на сковородкѣ тоненькими ломтиками яблокъ, посыпанныхъ сахаромъ; затѣмъ заливается еще небольшимъ количествомъ тѣста и ставится въ печь, пока не зарумянится.

## 3. Картофельныя пышки.

Припасы: 2 яйца, 2 варенныя картофелины, каждая величиною съ большое яйцо, 1 столовая

ложка сливокъ или молока, 2 чайныя ложки коринки, немного соли и масла для обжариванія.

Коринку нужно вымыть, картофель протереть сквозъ сито, а бѣлки яицъ хорошенъко взбить, затѣмъ все смѣшиваютъ вмѣстѣ, прибавивъ сюда и желтки яицъ. Масло распускается на сковородкѣ (каждый разъ по маленькому куску) и каждый разъ наливается на сковородку столько изъ приготовленнаго тѣста, чтобы получилась лепешка въ палецъ толщины, которая и должна хорошенъко пропечься и зарумяниться. Это печенье можно дѣлать только поздней осенью и зимою, потому что въ другое время картофель слишкомъ соченъ и липокъ.

## 4. Бисквитное яичное печенье.

Припасы: 1 яйцо, 1 ложка масла, 2 чайныя ложки сахара и 2 ложки муки наполовину пшеничной, наполовину картофельной,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки толченой корицы.

Изъ всего этого вмѣстѣ дѣлается довольно крутое тѣсто. Сковороду намазываютъ масломъ, на нее кладутъ тѣсто, раздавливаютъ его немного ложкой и пекутъ затѣмъ въ печкѣ, пока оно не подрумянится съ обѣихъ сторонъ.

## 5. Печенье съ коринкой.

Возьмите тѣ же припасы, какіе берутся для предшествующаго номера (4), но добавьте еще столовую ложку коринки и чайную ложку сливокъ. Спеките печенье, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ. Муку можно взять также всю одного сорта.

Замѣтка: всѣ поименованныя выше печенья

лучше всего печь на маленькой чугунной сковороде, такъ какъ на эмалированной тѣсто плохо пропекается.

## 6. Печенье жареное въ маслѣ.

Припасы: 1 яйцо, 1 чайная ложка топленого масла, 1 чайная ложка сливокъ, 1 чайная ложка сахару, немного толченой корицы и муки столько, чтобы можно было удобно раскатать тѣсто. Немного топленого масла для жаренья печеній.

Когда вы хорошенько все смѣшаете и размѣсите въ гладкое тѣсто, раскатайте его толщиною въ соломинку и затѣмъ нарѣжьте аккуратно треугольниками или продолговатыми четырёхугольниками; полъ горшечка масла ставится на плиту, и когда оно закипитъ, въ него осторожно кладутъ нѣсколько вырѣзанныхъ печеній, даютъ имъ хорошенько зарумяниться и кладутъ ихъ шумовкой на пропускную бумагу. Когда всѣ печенія спекутся, ихъ посыпаютъ сахарной пудрой. Если масло станетъ слишкомъ темнымъ для печенія въ немъ вашихъ пирожковъ, то въ него нужно добавить ложку свѣжаго масла или немного сдвинуть съ огня.

## 7. Другой способъ.

Припасы: 1 яйцо, 1 чайная ложка сметаны, 1 чайная ложка масла, 1 столовая ложка молока, 1 столовая ложка сахару, немного соли, около  $1\frac{1}{2}$  маленькихъ кофейныхъ чашекъ муки и масло для обжариванія.

Отъ хорошо смѣшаннаго и выбитаго тѣста отрѣзываются серебряной чайной ложечкой небольшіе

куски и кладутся въ кипящее масло, гдѣ ихъ держатъ, пока они не зарумянятся. Затѣмъ ихъ кладутъ на пропускную бумагу и обсыпаютъ мелкимъ сахаромъ.

## 8. Печенье для кофе.

Припасы: 1 яйцо, 2 столовые ложки сахару, 2 столовые ложки топленого масла, 2 большія столовые ложки муки.

Все это смѣшивается вмѣстѣ и тѣсто хорошенько мѣсится, затѣмъ намазывается слоемъ въ соломинку толщиною на обмазанный масломъ листъ. Листъ надо поставить въ духовую печь и дать тѣсту хорошенько пропечься и зарумяниться. Вынувъ его изъ печи, его сейчасъ же надо нарѣзать на кусочки, потому что холоднымъ его рѣзать неудобно—онъ легко раскрошивается. Такое печенье очень вкусно.

Похожее на него:

## 9. Печенье для кофе, спеченное съ коришкой.

Припасы: 1 яйцо, 4 чайныя ложки топленого масла, 4 чайныя ложки сахару, 5 чайныхъ ложекъ муки, 2 чайныя ложки коришки.

Это печенье готовится и печется совершенно такъ же, какъ и предыдущее.

## 10. Безе.

1 яичный бѣлокъ взбивается въ крутую пѣну и смѣшивается съ 2 ложками сахару. Смѣсь кладутъ маленькими кучками на обмазанный сливочнымъ масломъ листъ и пекутъ не въ очень горячей духовой печи.

### 11. Шоколадное безе.

Припасы: 1 яичный бѣлокъ,  $\frac{1}{2}$  ложки сахара, 1 ложка шоколада (тертаго).

Бѣлокъ взбиваютъ въ крутую пѣну, затѣмъ сюда же примѣшивается тертый шоколадъ и сахаръ. Печется оно, подобно предыдущему, на листѣ маленькими кучками.

### 12. Крендельки.

Припасы: 4 чайныя ложечки муки, 2 чайныя ложечки масла, 1 чайная ложечка сахару и немного корицы.

Изъ всего этого дѣлается крутое тѣсто, которое раскатывается въ палецъ толщиной. Отъ тѣста отрѣзываются узкія полоски, которыя снова скатываются рукою на столѣ, чтобы онѣ стали круглыми, послѣ чего изъ нихъ лѣпятъ маленькіе крендельки или баранки. Крендельки кладутся на обмазанный масломъ листъ, смазываются сверху молокомъ или желткомъ, обсыпаются сахарнымъ пескомъ и пекутся въ духовой печи, пока не станутъ свѣтло-коричневыми.

### 13. Мелкое печенье съ анисомъ или ванилью.

Припасы: 2 столовыя ложки муки, 2 столовыя ложки сахару, 1 яйцо и немного толченаго аниса или ванили.

Хорошенько замѣсивъ тѣсто, вы отрѣзываете отъ него чайной ложечкой небольшіе кусочки, кладете ихъ на обмазанный масломъ листъ и печете въ духовой печи, пока они не зарумянятся.

### 14. Печенье съ черносливомъ.

Припасы:  $\frac{1}{4}$  ф. сладкаго чернослива, 1 яичный желтокъ, 2 ложки муки, 1 ложка молока, немного соли и  $\frac{1}{2}$  чайной ложки сахару.

Черносливъ нѣсколько разъ промывается въ теплой водѣ, разрѣзается пополамъ и очищается отъ косточекъ; изъ всѣхъ остальныхъ припасовъ приготавливаютъ жидкое тѣсто; въ него обмакиваютъ кусочки чернослива по одному и обжариваютъ ихъ въ маслѣ.

### 15. Шарлотъ изъ чернаго хлѣба и яблокъ.

Припасы: ломтикъ чернаго хлѣба, толщиной въ большой палецъ, одно большое яблоко, 2 ложки сахару, около ложки масла.

Хлѣбъ натирается и смѣшивается съ ложкой сахару; яблоко надо очистить, наръзать помельче и сварить въ небольшомъ количествѣ воды вмѣстѣ съ остальнымъ сахаромъ, пока все не обратится въ однообразную массу вродѣ мармелада (яблоки нужно отъ времени мѣшать, чтобы не пригорѣли ко дну). Когда все это готово вы берете сковородку и кладете на нее чайную ложку масла, затѣмъ половину натертаго хлѣба; на слой хлѣба кладется яблочный мармеладъ, а сверху остальной хлѣбъ. Сковорода ставится на плиту, гдѣ шарлотъ нужно печь очень осторожно, пока онъ не подрумянится снизу; затѣмъ его снимаютъ со сковороды, стараясь не сломать, кладутъ на сковороду еще масла и снова кладутъ на нее шарлотъ другой стороной, пока и эта тоже не подрумянится. Шарлотъ подается горячимъ, при чемъ посыпается мелкимъ сахаромъ.



## 16. Шоколадные крендельки.

Припасы: 2 столовые ложки натертого шоколада, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка масла, 2 столовые ложки муки и 1 яичный желток.

Масло нужно растопить и смешать с шоколадом и сахаром, затѣмъ въ него подмѣшивается мука и желтокъ. Изъ полученнаго тѣста дѣлаются маленькіе крендельки, которые пекутся на листѣ въ духовой печкѣ.

## ЧАСТЬ III.

### Мучные блюда и кремы.

#### 1. Блюдо изъ манной крупы.

Припасы: стаканъ молока, 1 яйцо, 2 столовые ложки манной крупы, 1 чайная ложка масла,  $1\frac{1}{2}$  чайныя ложки сахара, кусочекъ лимонной цедры, ванили или корицы.

Все это вмѣстѣ ставятъ въ кастрюлькѣ или чугункѣ на огонь и варятъ, постоянно мѣшая, пока не погустѣетъ.

#### 2. Молочный кисель бѣлый.

Припасы: стаканъ молока, столовая ложка картофельной муки,  $1\frac{1}{2}$  столовые ложки сахара, кусочекъ корицы и 2 яичныхъ бѣлка.

Бѣлки взбиваются въ крутую пѣну, послѣ этого молоко варится съ картофельной мукой,

сахаромъ и корицей, пока не погустѣетъ, при чемъ однако его нужно все время мѣшать; затѣмъ сюда же подмѣшиваютъ и взбитые бѣлки и держатъ, все время мѣшая, еще минуты 2—3 на огнѣ, чтобы и бѣлки успѣли провариться.

#### 3. Желтый молочный кисель.

Припасы: 1 яйцо,  $1\frac{1}{2}$  ложки хорошей картофельной муки, 1 столовая ложка сахара, стаканъ молока, немного ванили или корицы.

Все вмѣстѣ кладется въ кастрюлю и мѣшается надъ огнемъ, пока не проварится и не погустѣетъ.

#### 4. Красный кисель.

Припасы: одна рюмка красного вина, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка воды, 2 бѣлка, 1 столовая ложка картофельной муки.

Бѣлки взбиваютъ въ густую пѣну; мука, сахаръ, вода и вино кипятятся вмѣстѣ, пока не проварятся, смѣшиваются съ бѣлками и еще нѣкоторое время мѣшаются на огнѣ.

#### 5. Другой способъ.

Припасы: 1 рюмка малинового, смородинового или вишневого сока, 1 столовая ложка воды, 1—2 чайныя ложечки сахара, 1 столовая ложка картофельной муки, 1 яйцо.

Все вмѣстѣ ставится въ кастрюлькѣ на огонь и варится, пока не прокипитъ и не погустѣетъ, при чемъ нужно все время мѣшать.

Примѣчаніе: при № 3 и 5 вы слѣдуете лучше всего, если яйцо сначала хорошенько

взобьете, а затѣмъ уже примѣшаете къ остальнымъ припасамъ и поставите на огонь.

## 6. Простой кисель изъ фруктовъ.

Припасы: стаканъ фруктоваго сиропа, 1—ложечки сахару (если этотъ сиропъ недостаточен сладокъ) 2 столовыя ложки воды,  $1\frac{1}{2}$  столовыя ложки картофельной муки.

Все смѣшивается вмѣстѣ, вливается въ кастрюлю и варится до густоты, при непрерывномъ помѣшиваніи.

## 7. Сухари съ сиропомъ.

Припасы: 4—6 маленькихъ круглыхъ сухарей, стаканъ сиропа, столовая ложка кипяченой воды, если нужно немного сахару.

Сиропъ съ водою хорошенько перемѣшиваются, и если нужно сюда же добавляется и сахаръ. Сухари кладутся въ миску и заливаются сиропомъ; когда они имъ совершенно пропитаются, ваше кушанье готово.

## 8. Другой способъ.

Припасы: 5—6 сухариковъ, рюмка какого угодно вина, 1 столовая ложка горячей воды и 1 столовая ложка сахару.

Приготавливается совершенно, какъ въ предыдущемъ (9) номерѣ.

## 9. Яблочный муссъ.

Припасы: 2 большихъ яблока, 1 столовая ложка вина,  $1\frac{1}{2}$ —2 столовыя ложки сахару, не-

много воды, 1 чайная ложка картофельной муки, 1 яичный бѣлокъ, взбитый въ густую пѣну.

Яблоки нужно очистить, нарѣзать мелкими кусочками и разварить въ мармеладъ съ водою, виномъ и сахаромъ. Мармеладъ этотъ, когда онъ готовъ, слѣдуетъ протереть сквозь сито, послѣ чего въ него добавляют картофельную муку, смѣшанную съ небольшимъ количествомъ воды. Все это должно закипеть при постоянномъ помѣшиваніи, послѣ чего сюда же примѣшивается и взбитый бѣлокъ.

## 10. Красный рисовый муссъ.

Припасы: стаканъ фруктоваго сиропа или краснаго вина, сахаръ по вкусу, 2— $2\frac{1}{2}$  столовыя ложки рисовой муки или протертаго варенаго риса (вино лучше всего взять яблочное).

Все смѣшивается вмѣстѣ, ставится на огонь, и мѣшается, пока не прокипитъ и не погустѣетъ.

## 11. Муссъ изъ краснаго вина.

Припасы: 1 стаканъ краснаго вина, сокъ и цедру съ  $\frac{1}{2}$  лимона, 1—2 ложки воды, 2 ложки сахару, 1 столовая ложка картофельной муки.

Всѣ эти припасы смѣшиваются вмѣстѣ и варятся при постоянномъ помѣшиваніи, пока не погустѣютъ.

## 12. Амброзія (кушанье боговъ).

Припасы: ломтикъ чернаго хлѣба толщиною въ большой палецъ, стаканъ сбитыхъ сливокъ, 2 ложки фруктоваго желе, 2 ложечки сахару.

Хлѣбъ натирается на теркѣ (лучше всего взять

черствый или подсушить въ духовой печкѣ) и смѣшивается съ ложкой сахара, затѣмъ сбивается чашка густыхъ сливокъ и подслащивается остальнымъ сахаромъ; послѣ этого хлѣбъ и сбитыя сливки кладутся поочередно слоями на блюдо, при чемъ на каждый слой кладутъ маленькіе кусочки желе.

### 13. Швейцарскій кремъ.

Припасы:  $\frac{1}{2}$  ф. кислыхъ вишенъ, чашка сливокъ, 2 столовыя ложки сахарной пудры.

Вишни нужно вымыть, очистить отъ стеблей и косточекъ, положить на блюдо и хорошенько посыпать сахаромъ. Послѣ этого сливки сбиваются въ пѣну, подслащиваются и наливаются на вишни.

### 14. Яблочный кремъ.

Припасы: 2—3 яблока,  $1\frac{1}{2}$  столовыя ложки сахару, 2 яичныхъ бѣлка.

Яблоки очищаются, рѣжутся на кусочки и развариваются съ сахаромъ въ небольшомъ количествѣ воды въ мармеладъ. Когда они сварятся ихъ протираютъ сквозь сито, взбиваютъ бѣлки въ густую пѣну, смѣшиваютъ все вмѣстѣ и взбиваютъ въ прохладномъ мѣстѣ  $\frac{1}{2}$  часа или больше, наконецъ кремъ выкладывается на блюдо и аккуратно разравнивается ложечкой. Если у васъ есть варенье изъ вишенъ или что нибудь подобное, вы можете кремъ сверху украсить вынутыми изъ него ягодками, но этого можно и не дѣлать.

### 15. Апельсиновый кремъ.

Припасы: 1 апельсинъ, 2 яйца, 1 чайная ложка пшеничной муки, 1 столовая ложка сахару, 2 чайныя ложки сливокъ, 1 маленькая чашка молока и нѣсколько бисквитовъ.

Сокъ апельсина и нѣсколько кусочковъ тонко срѣзанной апельсиновой корки хорошенько смѣшиваются съ яйцами, сливками, сахаромъ и мукою, затѣмъ сюда же прибавляется и молоко. Все вмѣстѣ ставится на огонь и сильно взбивается, пока не начнетъ закипать, послѣ чего массу наливаютъ на кусочки бисквитовъ, нарѣзанные заблаговременно и положенные на блюдо. Лучше всего протереть массу на блюдо сквозь сито и украсить ее сверху тоненькими ломтиками апельсинового цуката.

### 16. Фруктовый кремъ.

Припасы: 2 яйца, 1 чайная ложка сахару, 1 рюмка фруктового сока или сиропа, немного меньше воды и 2 чайныя ложечки пшеничной муки.

Мука хорошенько размѣшивается съ яйцами, затѣмъ въ нее постепенно прибавляется вода и наконецъ сиропъ, или сокъ и сахаръ. Все вмѣстѣ ставится на огонь, гдѣ и взбивается хорошенько, пока не погустѣетъ. Затѣмъ, снявъ съ огня, массу взбиваютъ еще въ теченіе нѣсколькихъ минутъ и протираютъ сквозь сито на круглое блюдо.

### 17. Лимонный кремъ.

Припасы: 2 яйца,  $\frac{1}{2}$  лимона, 1 столовая ложка бѣлаго вина, 3—4 столовыя ложки сахару.

Яичные бѣлки взбиваются въ пѣну, какъ можно гуще, затѣмъ желтокъ стирается съ сахаромъ, виномъ и лимоннымъ сокомъ, причемъ добавляется еще немного мелко наръзанной, тонкой лимонной цѣдры. Все вмѣстѣ ставится на огонь и хорошенько взбивается пока кремъ не начнетъ закипать. Тогда его снимаютъ съ огня, подмѣшиваютъ сюда взбитые бѣлки и протираютъ савозъ сито на блюдо.

### 18. Еще апельсиновый кремъ.

Припасы: 2 яйца, 1 апельсинъ, 3 столовые ложки сахара,  $\frac{1}{2}$  столовой ложки муки,  $2\frac{1}{2}$  столовые ложки бѣлаго вина (можно взять и хорошее яблочное вино).

Бѣлки взбиваются въ пѣну, а все остальное смѣшивается вмѣстѣ и взбивается на огнѣ, пока не погустѣетъ; затѣмъ сюда же подмѣшиваются взбитые бѣлки и кремъ протирается сквозь сито на блюдо. Кромѣ сока апельсина, можно положить въ кремъ и нѣсколько тонко сръзанных кусковъ апельсиновой корки.

### 19. Шоколадный кремъ.

Припасы:  $\frac{1}{2}$  плитки шоколада (цѣлая стоитъ 25 коп.),  $\frac{1}{2}$  столовой ложки бѣлаго вина, 1 желтокъ, 1 столовая ложка сахара.

Все это хорошенько смѣшивается и взбивается на огнѣ; когда кремъ готовъ, его протираютъ сквозь сито на блюдо. Шоколадъ нужно предвѣительно протереть.

### 20. Еще шоколадный кремъ.

Припасы: 2 яйца,  $\frac{1}{2}$  плитки шоколада, 1 ложка сахара,  $\frac{1}{2}$  чайной ложечки картофельной муки и 1 маленькая чашечка молока (можно взять кофейную чашку).

Бѣлки яицъ взбиваются въ густую пѣну, шоколадъ натирается на теркѣ и смѣшивается затѣмъ съ остальными припасами, наконецъ сюда же добавляется и молоко. Все вмѣстѣ ставится на огонь и постоянно мѣшается, пока не начнетъ закипать. Затѣмъ взбитые бѣлки примѣшиваются къ остальной массѣ и все вмѣстѣ протирается на блюдо савозъ сито.

### 21. Яичный кремъ.

Припасы: 2 яичныхъ желтка, 2 столовые ложки сливокъ,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки картофельной муки,  $1\frac{1}{2}$  столовые ложки сахара, щепотка корицы.

Желтки хорошенько растираются съ сахаромъ, затѣмъ къ нимъ примѣшиваются и остальные припасы, и кремъ хорошенько взбивается надъ огнемъ, пока не погустѣетъ. Затѣмъ протирается черезъ сито.

Примѣчаніе: приготовленіе всѣхъ только что описанныхъ кремовъ требуетъ большой осторожности, такъ какъ они должны только догрѣваться до точки кипѣнія; если имъ дать сильно закипеть, они свернутся, если же ихъ снять слишкомъ рано, они сейчасъ же разойдутся, поэтому рекомендуется быть очень внимательной и хорошенько мѣшать и тереть, тогда только ваши кремы удадутся, мои маленькія пріятельницы.



## 22. Кремъ изъ брусники.

Припасы: 2 яичныхъ бѣлка, 2 столовые ложки сахара, 3—4 ложки брусничнаго варенья.

Бѣлки взбиваются, какъ можно лучше, затѣмъ мѣшаются, покрайней мѣрѣ, въ теченіе  $\frac{1}{4}$  часа съ сахаромъ и вареньемъ. Въмѣсто брусники можно взять какой-нибудь фруктовый мармеладъ или варенье изъ смородины.

## 23. Пирожное изъ клубники.

Припасы:  $\frac{1}{4}$  ф. спѣлой клубники, 3 столовые ложки сахара, стаканъ густыхъ сливокъ.

Сливы хорошенъко сбиваются и смѣшиваются съ ложкой сахара; клубника очищается отъ стебельковъ, хорошенъко промывается и кладется на блюдо, обсыпанная остальнымъ сахаромъ. Передъ употребленіемъ сбитыя сливки наливаются на клубнику.

## 24. Малиновое пирожное.

Это пирожное готовится совершенно такъ же, какъ предыдущее (23).

## 25. Пирожное изъ вишенъ.

Это пирожное тоже готовится какъ № 23, но не изъ свѣжихъ вишенъ, а изъ консервовъ или варенья (въ послѣднемъ случаѣ сахару не добавляють).

## 26. Пирожное изъ крыжовника.

Припасы:  $\frac{1}{4}$  ф. зеленого крыжовника,  $\frac{1}{4}$  ф. сахару, 2 яйца, 3 ложки бѣлаго вина, сокъ и цедра  $\frac{1}{2}$  лимона.

Крыжовникъ очищается отъ стебельковъ, промывается, и затѣмъ варится, пока не станетъ совершенно мягкимъ, съ большей частью сахара и лимонной цедрой въ трехъ ложкахъ воды. Послѣ этого яйца хорошенъко стираются съ остальнымъ сахаромъ, виномъ и лимоннымъ сокомъ, и взбиваются надъ огнемъ въ кремъ, который и протирается черезъ сито на блюдо, куда уже положенъ остывшій вареный крыжовникъ.

## Ч А С Т Ъ IV.

### 1. Яблочный мармеладъ.

Припасы: 2 большихъ яблока,  $1\frac{1}{2}$  столовыхъ ложки сахару, немного корицы, 3—5 ложекъ воды.

Яблоки чистятся, нарѣзываются мелкими кусками, развариваются въ водѣ, пока не станутъ совершенно мягкими, и затѣмъ протираются сквозь сито. Протертая масса съ ложкой сахара ставится снова на огонь, проваривается хорошенъко, затѣмъ наливается на блюдо и посыпается остальнымъ сахаромъ и толченой корицей.

### 2. Другой способъ.

Припасы: 2 яблока, 2 чайныя ложки коринки,  $1\frac{1}{2}$  столовыхъ ложки сахару, 2 столовые ложки вина и 2 столовые ложки воды (или просто 4 ложки воды).

Все вмѣстѣ ставится на огонь, при чемъ массу надо хорошенъко мѣшать, какъ только закипитъ

и продолжать мѣшать пока все не проварится какъ слѣдуетъ; послѣ этого полученная масса выливается въ блюдо и посыпается сахаромъ и корицей.

### 3. Компотъ изъ вишенъ.

Припасы:  $\frac{1}{4}$  ф. кислыхъ вишенъ, 2 столовые ложки сахару,  $\frac{1}{2}$  стакана воды.

Вишни надо вымыть и вынуть изъ нихъ косточки, затѣмъ ихъ варятъ съ сахаромъ и водой, пока онѣ не станутъ мягкими.

### 4. Компотъ изъ сливъ.

Припасы:  $\frac{1}{2}$  ф. синихъ, розовыхъ или желтыхъ сливъ 2 столовые ложки сахару, 5 столовыхъ ложекъ воды, кусочекъ корицы.

Сливы очищаются отъ кожицы (или просто хорошенъко обмываются), затѣмъ ихъ разрѣзываютъ пополамъ и вынимаютъ косточки, послѣ чего ихъ варятъ съ остальными припасами, пока онѣ не станутъ совершенно мягкими.

### 5. Компотъ изъ клубники.

Припасы:  $\frac{1}{4}$  ф. клубники, 2 столовые ложки сахару, 3 столовые ложки воды,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки картофельной муки.

Клубника очищается отъ стебельковъ, обмывается почище и затѣмъ варится съ водою и сахаромъ. Картофельная мука размѣшивается въ небольшомъ количествѣ холодной воды, подмѣшивается въ клубнику и всему вмѣстѣ даютъ разъ закипѣть. Послѣ этого компотъ выкладывается въ миску и подается на столъ.

### 6. Компотъ изъ малины.

Готовится совершенно такъ же, какъ предыдущій (5)

### 7. Компотъ изъ смородины.

Припасы:  $\frac{1}{4}$  ф. смородины, 3 столовые ложки сахару, 4 столовые ложки воды,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки картофельной муки.

Готовится совершенно, какъ компотъ изъ клубники.

### 8. Компотъ изъ спѣлаго крыжовника.

Готовится совершенно, какъ компотъ изъ смородины.

### 9. Компотъ изъ зеленого крыжовника.

Припасы:  $\frac{1}{4}$  ф. зеленого крыжовника, 3 столовые ложки сахара, 1 стаканъ воды, 2 натертыхъ маленькихъ сухарика.

Крыжовникъ очищается отъ стебельковъ и пѣвта, варится въ водѣ съ сахаромъ, пока не станетъ мягкимъ; затѣмъ ему даютъ разъ прокипѣть съ подмѣшанными въ него тертыми сухарями.

### 10. Компотъ изъ абрикосовъ или персиковъ.

Припасы: 5 довольно крупныхъ абрикосовъ или средней величины персиковъ, 3 ложки сахару,  $\frac{1}{2}$  стакана воды.

Съ плодовъ снимаютъ кожу, вынимаютъ изъ нихъ косточки и разбиваютъ эти послѣднія. Находящіяся въ косточкахъ зернышки варятся съ водою и сахаромъ, затѣмъ туда же кладутъ и

плоды, которые только хорошенько прогрѣваютъ, не давая закипѣть.

### 11. Компотъ изъ грушъ.

Припасы: 3 груши средней величины, 2 столовые ложки сахара, 2 рюмка бѣлаго вина,  $\frac{1}{2}$  чайной ложечки картофельной муки.

Груши очищаются отъ кожи и разрѣзываются каждая на 6—8 равныхъ долекъ, затѣмъ ихъ варятъ въ водѣ, пока онѣ не сдѣлаются мягкими; потомъ прибавляютъ къ нимъ сахаръ и распушенную въ холодной водѣ картофельную муку и даютъ еще разъ прокипятить.

### 12. Соусъ изъ фруктового сиропа.

Припасы:  $\frac{1}{2}$  чашки фруктового сиропа,  $\frac{1}{2}$  чашки воды,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки картофельной муки.

Картофельная мука проваривается съ водою и затѣмъ, когда ее снять съ огня, смѣшивается съ сиропомъ.

### 13. Другой способъ.

Припасы:  $\frac{1}{2}$  чашки какого угодно фруктового или ягоднаго сиропа,  $\frac{1}{2}$  чашки воды, 2 яичныхъ желтка, 1 столовая ложка сахара.

Желтки хорошенько растираются съ сахаромъ, затѣмъ къ нимъ добавляется вода и сиропъ, и соусъ ставится на огонь, гдѣ его, постоянно мѣшая, держать пока онъ не начнетъ закипать. Совершенно кипѣть онъ не долженъ.

### 14. Малиновый соусъ.

Припасы: 2 полныя столовые ложки малины, 1 ложка сахара, 3 ложки воды.

Малина очищается отъ стебельковъ, моется и варится съ водою и сахаромъ.

### 15. Соусъ изъ смородины.

Этотъ соусъ готовится совершенно такъ же, какъ и малиновый, но нужно взять лишнихъ  $\frac{1}{2}$  ложки сахара.

### 16. Соусъ изъ черники.

Припасы: 2 столовые ложки черники, 1 ложка сахара, 2—3 ложки воды.

Ягоды промываются почище и варятся съ водою и сахаромъ.

### 17. Соусъ изъ ванили.

Припасы: стаканъ молока, 1 столовая ложка сахара, 2 желтка,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки картофельной муки, кусочекъ ванили.

Всѣ припасы смѣшиваются вмѣстѣ холодными и затѣмъ, при постоянномъ размѣшиваніи, нагрѣваются до точки кипѣнія. Вмѣсто ванили можно взять также кусочекъ корицы.

### 18. Лимонный соусъ.

Припасы: стаканъ молока, 1 столовая ложка сахара, 1 яичный желтокъ, сокъ и цедра съ  $\frac{1}{2}$  лимона,  $\frac{1}{2}$  чайной ложечки картофельной муки.

Приготовление совершенно похоже на приготовление предыдущаго соуса (17), но этотъ соусъ лучше взбивать, а не мѣшать, когда онъ стоитъ на огнѣ.

### 19. Соусъ изъ вина.

Припасы: 1 стаканъ бѣлаго вина, 1 желтокъ,  $\frac{1}{2}$  чайной ложечки картофельной муки,  $1\frac{1}{2}$  столовых ложки сахару, немного лимоннаго соку.

Все смѣшивается вмѣстѣ холоднымъ и затѣмъ ставится на огонь, массу эту нужно мѣшать, пока она не станетъ закипать.

### 20. Сливочныя тянучки.

1 стаканъ густыхъ сливокъ и  $\frac{1}{2}$  ф. сахару наливается на желѣзную сковороду и ставится на сильный огонь. Сливки слѣдуетъ оставить на огнѣ все время мѣшая, пока масса не станетъ свѣтло коричневой; тогда ее наливаютъ на намазанный масломъ листъ, на которомъ и даютъ застыть. Но пока она еще теплая, ее разрѣзываютъ намазаннымъ масломъ ножомъ.

### 21. Рись въ формѣ.

Припасы: 1 столовая ложка риса, 1 чашка молока, 2 чайныя ложки коринокъ, 1 кусочекъ корицы, 1 чайная ложка сахара.

Каринка хорошенько вымывается и кладется въ сполоснутую холодной водой форму; рисъ смѣшивается съ молокомъ, сахаромъ и корицей и ставится на огонь, гдѣ онъ долженъ кипѣть, пока не разварится, при чемъ его нужно мѣшать все время. Когда рисъ хорошенько погустѣетъ, его выливаютъ въ форму. Когда пирожное остынетъ, его вываливаютъ изъ формы на блюдо.

### Блюда изъ зелени и мяса.

Если дѣвочки кромѣ всѣхъ описанныхъ вкусныхъ вещей захотятъ приготовить еще что-нибудь посытнѣе для своихъ гостей, онѣ могутъ воспользоваться слѣдующими нѣсколькими рецептами для приготовления блюда изъ мяса и зелени. Прежде всего надо сварить картофель. Для этого вы берете:

23. Двѣ хорошія картофелины, очищаете, моете и разрѣзаете ихъ на кусочки. Затѣмъ надо поставить воду на огонь и, когда она закипитъ, бросить въ нее картофель и немного соли. Черезъ 10—15 минутъ попробуйте разлавить кусочекъ картофеля вилкой, если вамъ это удастся—картофель готовъ. Теперь съ него нужно слить воду (только не обварите себѣ при этомъ пальчиковъ), хорошенько встряхните картофель, чтобы онъ сталъ пушистымъ, выложите на тарелку и подайте на столъ.

24. Въ видѣ зелени приготовьте *брюссельскую капусту*: маленькіе качанчики надо очистить отъ вялыхъ или желтыхъ листьевъ, кочерыжку прорѣзать слегка двумя чертами крестъ на крестъ и затѣмъ варить до мягкости въ соленой водѣ. Къ этой капустѣ надо сдѣлать соусъ изъ масла. Берется кусокъ масла, величиною съ голубиное яйцо, смѣшивается съ кофейной ложечкой муки и разбавляется кипяткомъ настолько, чтобы соусъ былъ довольно жидкимъ. Кочаники капусты затѣмъ кладутся въ соусъ и ставятся еще на нѣкоторое время на горячую плиту. Если окажется, что вы мало посолили капусту, добавьте еще соли; можно также положить въ соусъ и немного мускатнаго орѣха.

25. *Каштаны* (на приготовленіе этого блюда нужно 1— $1\frac{1}{2}$  часа). Каштаны кладутся сначала



VII-12804  
 на плиту, чтобы съ нихъ затѣмъ легче было  
 удалить толстую кожу, затѣмъ ихъ бросаютъ въ  
 кипятокъ, откуда вытаскиваютъ черезъ 2 — 3  
 минуту и обдираютъ вторую кожу. Послѣ этого  
 ихъ томятъ на плитѣ въ маслѣ, понемногу доба-  
 вляя воды и всыпаютъ въ нихъ немного сахару  
 и соли. Томить такимъ образомъ ихъ нужно,  
 пока они не станутъ мягкими, постепенно добавляя  
 воды. Затѣмъ въ каштаны еще надо подсыпать  
 полъ кофейной ложечки муки, смѣшать все вмѣстѣ  
 и вскорѣ послѣ этого каштаны можно подать на  
 столъ.

26. *Шпинатъ* нужно тщательно перебрать,  
 чтобы не попалось испорченныхъ или постороннихъ  
 листьевъ, перемыть и отжать. Затѣмъ его томятъ  
 въ горячемъ маслѣ, посыпаютъ  $\frac{1}{2}$  ложечкой  
 (кофейной) муки, наливаютъ немного воды и при-  
 бавляютъ перцу и соли. Какъ только шпинатъ  
 станетъ мягкимъ—онъ готовъ.

27. *Телячьи котлетки*. Одну телячью котлету  
 надо разрѣзать на 5 кусочковъ, снять всѣ жилки,  
 хорошенько побить, посолить и посыпать перцемъ,  
 обвалять въ яичномъ бѣлкѣ и сухаряхъ или  
 подрумяненной мукѣ и жарить въ маслѣ, пока  
 ваши котлетки не подрумянятся.

28. *Маленькіе нѣмецкіе битки*. Купите  $\frac{1}{2}$  ф.  
 мяса, изрубите его, посолите и посыпьте пер-  
 цемъ. Надѣлайте изъ него маленькихъ, круг-  
 лыхъ, плоскихъ битковъ и поджарьте въ го-  
 рячемъ маслѣ; жарить слѣдуетъ не больше 5-ти  
 минутъ. Затѣмъ выложите битки на блюдо. Въ  
 оставшееся горячее масло положите чуть муки  
 и немного теплой воды, мѣшая все время. Облейте  
 этимъ соусомъ битки.

*Доброго аппетита!*